SIEMENS

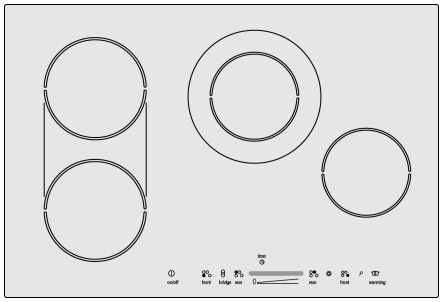
Cooktop

Use and Care Manual
Guide d'utilisation et d'entretien-Hotte aspirante
Manual de uso y cuidado-Campara extradora

Model:
ET 77..UC, ET 97..UC

Use and Care Manual . . . . . 3 – 20
Guide d’utilisation et d’entretien . . . . . 21 – 40
Manual de uso y cuidado . . . . . 41 – 59

ET 77..



ET 97..

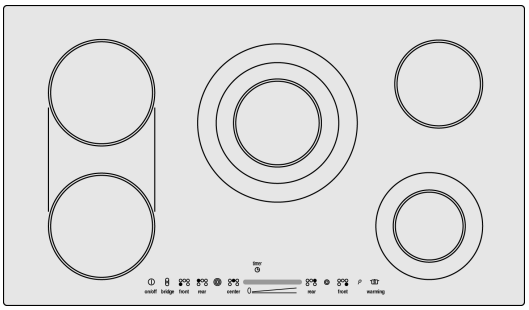


Table of contents

Safety 5

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 5

Getting started 8

Getting to know your appliance 8

Operation 10

Power key 10

Cooking 10

Cooking with the quick start function 12

Warming 14

Timer 14

Turn off the display beep 15

Cleaning and Maintenance 16

Cleaning 16

Maintenance 17

Service 18

Troubleshooting 18

Customer service 19

Warranty 19

Safety

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

WARNING: Read all instructions before using this appliance. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, take these precautions:

Installation

Ensure your appliance is installed and grounded by a qualified technican.

Know where and how to switch off power to the cooktop.

Intended Use

This appliance is intended for normal family household use only. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

This range is for residential use only. It is not approved for outdoor use.

Never use the cooktop to warm or heat a room.

Cooking Safety

When children become old enough to operate the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a surface element. Do not allow pans to boil dry.

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS 0R AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficent time to cool.

Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite.

Leave the hood ventilator on when flambéing food.

Cookware Safety

To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with a utensil, the handle of the utensil should be turned inward so it does not extend over adjacent surface units.

Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use. Utensils not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes.

Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner also improves efficiency.

Cleaning Safety

Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. If a wet sponge or a cloth is used to clean spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Condition of Unit

Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Children should not be left unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION: Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop - children climbimg on the cooktop to reach items could be seriously injured.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Service and Repair Safety

Do not repair or replace any part unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the cooktop, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Flamable Materials

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials in the vicinity of this or any other appliance.

Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.

If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the elements, they could catch on fire.

In Case of Fire

If clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Smother flames from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the element. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.

Never pick up flaming pan. You might be burned.

Fire Extinguishers

Use an extinguisher only if:

You know you have Class ABC extinguisher and you know to operate it.
The fire is small and contained in the area where it started.
The fire department is being called.
You can fight the fire with your back to an exit.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Causes of damage

Saucepan and pan bases

Rough saucepan bases can scratch the glass ceramic. Check your cookware.

Avoid boiling the pan dry, especially with enamel and aluminum pans. This damages both the pan base and the glass ceramic surface.

Observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Hot pans and saucepans

Never place hot pans or saucepans on the touch key panel, the display area or the frame.
This could cause damage.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand can scratch the glass ceramic surface. Do not use the cooktop as a work surface or storage area.

Hard and pointed objects

Hard or pointed objects can damage the cooktop if they fall on the surface.
Do not store such objects over the cooktop.

Food spills

Sugar and foods with a high sugar content can damage the cooktop. Remove food spills immediately with a glass scraper.
Caution! The glass scraper has a sharp blade.

Foil and plastic

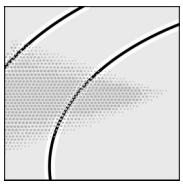
Aluminum foil and plastic containers can melt on hot elements.
Protective stove foil is not suitable for your cooktop.

Examples of possible damage

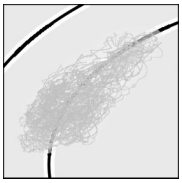
The following types of damage have no effect on either the function or the integrity of the ceramic glass top.

Pitting
caused by melted sugar or foods with a high sugar content.

Scratches
caused by grains of salt, or sand, or by the rough bottom of a pan.



Discoloration with a metallic sheen
caused by pan abrasion or an unsuitable cleaning agent.



Dulled markings
caused by an unsuitable cleaning agent.

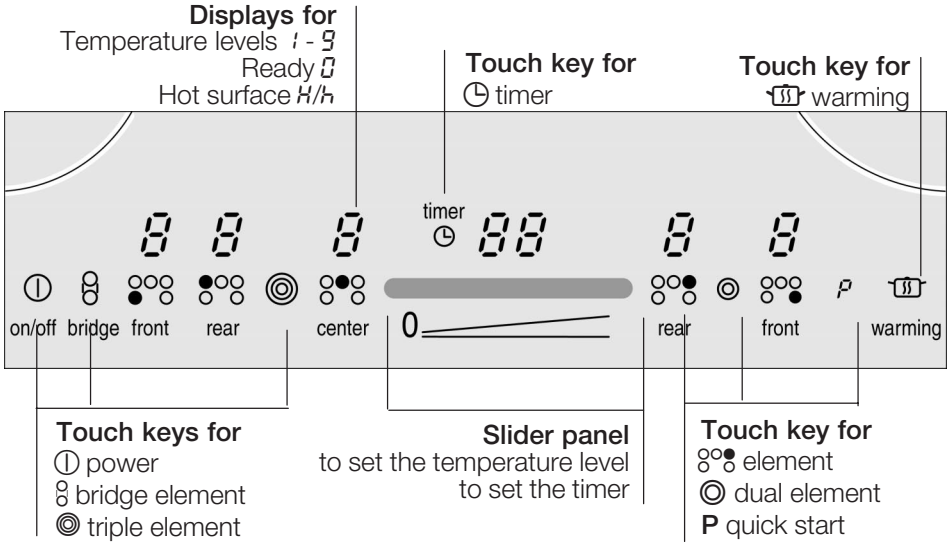
Getting started

Getting to know your appliance

An overview of models is given on page 3.

This section describes the touch key panel, elements and displays.

The control panel



Touch keys

When you touch a symbol, the corresponding function is activated.

Example: Press the ⏻ symbol.
The cooktop turnes on.

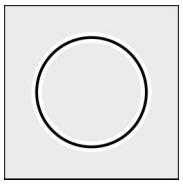
Slider panel

When you slide your finger across the panel the setting changes.

Always keep the touch keys clean and dry. Moisture and dirt can affect their performance.

The elements

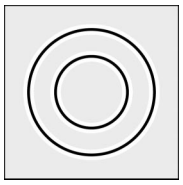
Single element



Single elements have only one size cooking surface.

Choose the correct element.
Choose a pan that matches the size of the element.

Dual element

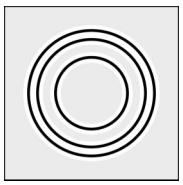


On these elements, the size can be changed. The element must be turned on.

To turn off the outer ring:
Touch the ◎ symbol. The indicator lamp goes out.

To turn on:
Touch the ◎ symbol again. The indicator lamp comes on.

Triple element



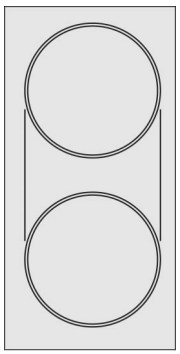
With this type of element, you can turn off the middle and outer ring. The element must be turned on.

To turn off the outer ring:
Touch the ◎ symbol. The indicator lamp goes out.

To turn off the middle ring:
Touch the ◎ symbol again. The indicator lamp goes out.

When you turn the element on again, all of the heating rings will be on.

Bridge element



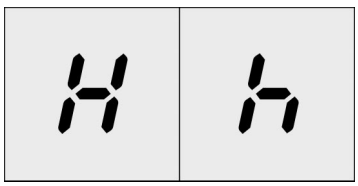
The bridge element connects two separate elements to create one long element. This shape is ideal for griddles or roasters.

Turning on the bridge element:
Touch the ⚯ symbol. The indicator lamp lights up. On the temperature setting displays, both elements flash 0. Within 5 seconds, slide your finger across the slider panel until the desired temperature level appears in the element displays.

Changing the temperature level:
Touch the ⚯ symbol and select the new temperature level within 5 seconds.

Turning off the bridge element:
Touch the ⚯ symbol.

Hot surface indicator



The cooktop has a hot surface indicator for each element. It shows you which elements are still hot. The hot surface indicator has two levels.

If an H is shown on the display, the element is still hot. You could use it, for example, to keep a small quantity of food warm or to melt a chocolate coating.
As the element continues to cool, the display changes to h. The display goes out once the element has cooled sufficiently.

The hot surface indicator will automatically come on after a power failure. The display light's up for approximately 30 minutes.

Operation

Power key

The power key turns on the electronics for the touch key panel. Your cooktop is now ready to use.

Turning power on

Touch the ⏻ symbol until the power-on lamp • and the – element indicators light up.

Turning power off

Touch the ⏻ symbol until the power-on lamp • and the – element indicators go out. This turns off all the elements. The hot surface indicator stays on until the elements have cooled sufficiently.

Notes

The cooktop turns off automatically once all of the elements have been off for more than 20 seconds.

If the surfaces are still hot when the cooktop is turned back on, H/h and – alternate in the element indicator display.

Cooking

This section explains how to adjust the elements. In the table, you can find temperature settings and cooking times for various foods.

Slider panel

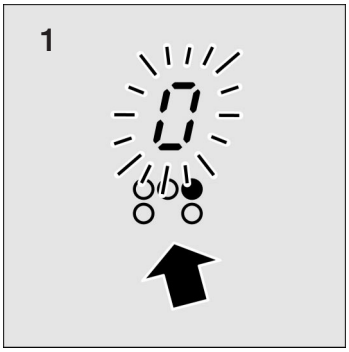
Use the slider panel to select the desired temperature.

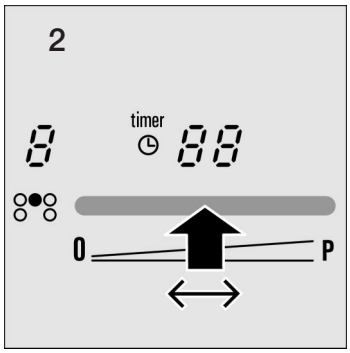
Heat setting 1 = lowest level
Heat setting 9 = highest level.

The temperature range is a continuous scale from 1 to 9. The level is indicated by a number or a number with a decimal point after it (i.e., 2 or 2•) 2• is halfway between 2 and 3.

Set the cooking temperature as follows:

The cooktop must be turned on.





1. Select the element by touching the symbol. The temperature level display flashes 0.

2. Within 5 seconds, slide your finger across the slider panel until the desired heat setting appears in the elements display.
   Heat setting 1 = lowest level
   Heat setting 9 = highest level
   After 5 seconds, the elements display lights up continuously. The element is turned on.

Changing the heat setting

Select the element and set the new temperature level within 5 seconds.

Switching off the element

Select the element. 0 flashes in the heat setting display. After approximately 5 seconds, the element turnes off and the hot surface indicator lights up.

Table

The following table provides a few examples. The cooking time may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible. Set the cooking zone control to setting 9 for bringing to the boil or initial frying. Then switch the control back to the approbiate heat setting

	Heat setting
Melting	
chocolate	1 - 2
butter	1 - 2
Heating	
frozen vegetables eg. spinach	2. - 3.
broth	7 - 8
thick soup	1. - 2.
milk**	1 - 2
Simmering	
delicate sauce e. g. Béchamel sauce**	4 - 5
spaghetti sauce	2 - 3
pot roast	4 - 5
fish*	4 - 5
Cooking	
rice (with double amount of water)	2 - 3
potatoes boild in their skins with 1-2 cups of water	4 - 5
boiled potatoes with 1-2 cups of water	4 - 5
fresh vegetables with 1-2 cups of water	2. - 3.
frozen vegetables with 1-2 cups of water	2. - 3.
pasta (2-4 qt. water)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
cereals	2 - 3
Frying	
pork chop	5. - 6.
chicken breast	5 - 6
bacon	6 - 7
eggs	5 - 6
fish	5 - 6
pancakes	5. - 6.
Deep fat frying (in 1 - 2 qt. oil)**	
deepfrozen foods e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
other e. g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4. - 5.

* Ongoing cooking without lid

** without lid

For best results

Use pans and saucepans with thick, flat bases. An uneven base increases cooking time.

The correct pan size

Choose the correct pan size for each element. The diameter of the pan or saucepan base should correspond to the size of the element.
Note: Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Use a small pan for small quantities.

Put the lid on

Always cover the pan with a lid that fits. Food cooks faster when you use the lid.

Use only a little water to boil food

Boil foods with a small quantity of water. Vegetables retain their vitamins and minerals.

Reduce the heat

Switch to a lower temperature as early as possible.

Use the residual heat

Cooked food can be kept warm on the element for 5 to 10 minutes after the element is turned off.

As long as the hot surface indicator *H* is lit, you can use the element for warming and melting without turning it back on.

Cooking with the quick start function

All elements have quick start.

The element uses the highest heat setting to heat up, and then automatically switches back to the selected level.

You no longer need to turn on the element, wait until the food is cooking and then reduce the temperature. You can set the desired simmering temperature at the beginning.

The time it takes for the element to heat up depends on the simmer setting selected.

Setting quick start

1. Set the desired simmering level for the element at the slider panel.
2. Within 5 seconds, touch the **P** symbol. 9 and the simmering level flash alternately in the display. The quick start function turns on.

After the pan heats up, the element automatically switches back to simmer. Only the simmering level remains lit in the display.

Table

Rever to the following table for which appliances the quick start function is suitable for. The smaller amounts specified are suitable for the smaller elements, the larger amounts for the larger elements. The values specified are guidelines only.

Appliances with quick start	Quantity	Heat setting
Heating		
frozen vegetables eg. spinach	10 oz - 16 oz	A 2. - 3.
broth	2 - 4 cups	A 7 - 8
thick soup	2 - 4 cups	A 1. - 2.
milk**	1 - 2 cups	A 1 - 2
Simmering		
pot roast	2 lb	A4 - 5
fish	1 lb - 1.5 lb	A4 - 5
Cooking		
rice (with double amount of water)	3/4 cup - 2 cup	A 2 - 3
potatoes boild in their skins with 1-2 cups of water	5 medium - 14 medium potatoes	A 4 - 5
boiled potatoes with 1-2 cups of water	5 medium - 14 medium potatoes	A 4 - 5
fresh vegetables with 1-2 cups of water	1 lb - 2 lb	A 2. - 3.
Frying		
pork chop	1 - 2 servings	A 5. - 6.
pancakes		A 5. - 6.

** without lid

Tips for the quick start function

The quick start function does not bring foods to a boil.

It is designed to conserve the food's nutritional value while using little water for cooking.
Add only about 2 cups of water to the food for the large elements and about 3/4 - 1 cup of water for the small elements.
Cook rice in double the volume of liquid.
Cover the pan with a lid.
The quick start function is not suited for foods that are cooked in a large quantity of water (e.g. pasta).

Milk and foods that produce a lot of froth will boil over.

Use a tall pot.

Milk will stick.

Rinse the pan with cold water before filling it.

When frying, the food may stick to the pan.

Preheat the frying pan and oil before adding food Do not turn the food too soon. Food will separate from the bottom of the pan after cooking a short time.

Warming

The warming function is available on all elements.

Use the warming function to melt chocolate and butter, to keep cooked food warm or to warm plates. The warming function cannot be used with plastic plates or containers.

Setting

1. Touch the symbol for the desired element.
2. Touch the symbol within the next 5 seconds. When an L flashes in the display, the warming function is turned on.

Turning the warming function off

Touch the symbol for the desired element. 0 flashes in the display. After five seconds, the element turns off.

Timer

The timer can be used in two different ways:

– as a timed cooking mode

– as a cooking timer

Timed cooking

In this mode the element will switch off automatically when the set time has elapsed. Never leave the cooktop unattended when in use.

Set the cooking time as follows:

The element must be turned on.

Press the ◷ symbol repeatedly until the I→I display for the desired element begins to flash. 00 flashes in the timer display.

Slide your finger over the slider panel to set the cooking time

Slide your finger over the slider panel. Repeat until you reach the desired time.

Once the cooking time has elapsed

Once the cooking time has elapsed, the element turns off. A 0 lights up in the temperature settings display. The timer beeps. 00 flashes in the timer display.

Changing the cooking time

Touch the ◷ symbol repeatedly until the desired display I→I flashes. Reset the time.

Canceling

Touch the ◷ symbol repeatedly until the desired display I→I flashes. Touch key 0.

Notes

If you want to view the remaining cooking time for an element: Touch the ◷ symbol repeatedly until display I→I for the desired element flashes. The cooking time is displayed for 5 seconds.

The automatic shut off also applies to the timer function. See section, “Automatic shut off” for more information.

After a power outage, this function is cancelled. The mode must be reset.

Cooking timer

Use the cooking timer to set times up to 99 minutes. The timer is independent of any other settings.

Set the timer as follows:

Touch the ◷ symbol repeatedly until the 🔔 display for the cooking timer flashes. In the timer display, 00 flashes.

Set the desired time with the touch key.

The timer will start to count down after a few seconds. The shortest time set will be shown running down.

When the time expires

The timer beeps. 00 flashes in the timer display. The 🔔 indicator for the cooking timer flashes. Touch any key.The displays go out and the beep shuts off.

Changing the time

Press the ◷ symbol until the desired display 🔔 flashes. Reset the time.

Note

When power is restored after an outage, the timer will no longer be running.

Turn off the display beep

The display beeps when a key is touched.This setting can be turned off:

Turn the cooktop on at the power key.

1. Set all elements to temperature level 3.
2. Turn the elements off one after another, from right to left.
3. Touch the power key for at least 5 seconds. The display will beep to confirm the change.

To turn the display beeps back on again, repeat the steps above.

Note

The timer and warning will still beep, even if the display beep is turned off.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Daily Cleaning

Note:

Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

Glass ceramik cooktop

CAUTION! Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (See special cleaning chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Stainless steel side trim

Wipe with the grain when cleaning. For moderate/heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Cleaning guidlines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as cooktop cleaning crème, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

Caustic cleaners – cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.

Abrasive cleaners.

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks.

Soap–filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD–40.

Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30º angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply crème. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard Water Spots Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains, before using the cooktop again.
Surface scratches Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand–like grains and grit such as salt and seasoning. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. **Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.**

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning crème daily.

Service

Troubleshooting

Problems often have a simple explanation Before calling customer service, please check the following:

The cooktop is not working

Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the appliance. See if there is a power outage.

E is flashing on the element display

The touch key panel is heavily soiled, food has boiled over, or there is something lying on the touch key. Wipe the touch key thoroughly or remove the object. Press the corresponding touch key. The flashing should stop.

E flashes on all the element displays and a signal sounds

The main switch has been activated continuously for more than 5 seconds. Wipe up any soil on the touch keys. Remove any objects that are resting on the touch keys. Reset the cooktop.

The cooktop has turned off by itself

The power key was touched unintentionally. Turn on again. Reset the cooktop.

Repairs

Repairs should only be done by a trained customer service technician.

WARNING If your appliance is repaired improperly, you could be at considerable risk.

E display and numbers

If an E and a series of numbers appear in the display panel, there is a fault in the electronic system. Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. Call customer service if the same display appears again.

F display and numbers

If an F and a number flash in alternation on the displays, your appliance has detected a fault. Refer to the following table for possible remedies.

Display	Fault	Remedy
F2	The element is too hot and has turned off.	Remove the pans from the elements. F2 disappears when you acknowledge the display (by pressing a touch key) and the element has cooled sufficiently. Wait a few minutes until the elements have cooled down slightly. If F2 appears again after the element is turned back on, the cooktop is still too hot. Turn off the elements and allow them to cool further.
F4	The pot or pan is too close to the control panel.	Verify that the pot or pan is properly positioned on the element. Verify that nothing hot is on the touch key panel. Remove the hot item from the control area. Wait a few minutes for the touch key panel to cool. If F4 appears again after the element is turned back on, call customer service.
F8	The element has been in constant operation for too long.	The automatic shut off was activated. Turn the element off. You can turn it back on again immediately.
U240	The cooktop is connected incorrectly.	Disconnect the appliance from the power source at the circuit breaker or fuse.

Notes:

The heat is switched on and off to regulate the temperature of the element; this means that the red glow below the element is not always visible. When you select a low heat setting, the element turns off more frequently, while at a higher setting it only turns off occasionally. Even at the highest level, the element turns off and on.

As the element is heating up, there may be a light buzzing.
The brightness of the glow may vary from element to element. Depending on your line of vision, the red glow may appear to extend beyond the marked edge of the element.
These are technical characteristics and have no impact on quality or function.

Depending on the type of countertop, a small, uneven gap may form between the countertop and the cooktop. For this reason, there is a flexible seal all the way around the cooktop.

Due to the characteristics of the material, there can be irregularities in the glass ceramic surface. Because of the mirror-smooth surface of the cooktop, it is possible for even the smallest of bubbles, less than 1 mm in diameter, to be visible. They are not detrimental either to the functionality or the durability of the glass ceramic cooking surface.

Customer service

Contact our Customer Service department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

E number and FD number

When you contact our customer service, please have the E number and the FD number for your appliance available.
You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet.

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

866–44–SIEMENS
www.siemens–home.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Warranty

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Electric Cooktops (”Cooktop”) sold to you, the first using purchaser, provided that the Cooktop was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term ”Date of Installation” shall refer to the earlier of the date the Cooktop is installed or ten (10) business days after the date the Cooktop is sold to the first using purchaser, the warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

Standard limited warranty

BSH warrants that its Cooktop is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of Installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Cooktop that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH's option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Extended limited warranty

BSH further warrants that the electric heating elements and controls of the Cooktop and the ceramic glass of the Cooktop shall be free from defects in materials for a period of time beginning on the twelfth (12th) month from the Date of Installation and continuing until the sixtieth (60th) month from the Date of Installation ("extended warranty period"). During the extended warranty period,

BSH will replace any electric heating elements, controls, or ceramic glass of the Cooktop that proves to have been defective under normal conditions of use without charge, excluding any labor (including but not limited to labor charges incurred in the removal and reinstallation of any Cooktop), transportation, and/or shipping costs incurred in the performance of this extended warranty. All replaced parts covered under this paragraph shall assume the Identity of the original for purposes of this extended warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Other conditions of the limited warranties

The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Cooktop in other than its normal and customary manner (commercial use of the Cooktop shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Cooktops on which the serial numbers have been altered, defaced of removed.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability and negligence) or otherwise. BSH will not be liable for consequential or incidental damages, losses, or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS WARRANTIES. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS WARRANTY IS EFFECTIVE. No attempt to alter, modify, or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Notice to california owners

If your Cooktop needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Cooktop. If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Cooktop repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of the Cooktop.

Table de matières

Sécurité 22

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 22

Mise en route 26

Se familiariser avec votre appareil 26

Fonctionnement 28

Touche d'alimentation 28

Cuisson 28

Cuisson avec la fonction de démarrage rapide 31

Avertissement 32

Minuterie 32

Désactivez le bip d'affichage 34

Nettoyage et entretien 34

Nettoyage 34

Entretien 36

Entretien 37

Dépannage 37

Service à la clientèle 39

Garantie 39

Sécurité

⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Si les informations contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, cela peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages matériels, des lésions corporelles, voire la mort. Pour réduire le risque de feu, de choc électrique ou de blessures, prenez les précautions suivantes :

Installation

Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Sachez où et comment mettre hors tension la table de cuisson.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique normale seulement. Voir la garantie. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.

Cette cuisinière est pour usage résidentiel seulement. Elle n'est pas homologuée pour l'usage à l'extérieur.

N'utilisez jamais la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce.

Hygiène de cuisson

Lorsque les enfants sont assez grands pour utiliser l'appareil, il incombe légalement aux parents ou aux tuteurs légaux de s'assurer que les enfants savent comment utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne laissez pas du papier en aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chauffant. Ne laissez pas les poêles sécher au feu.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES UNITÉS DE SURFACE. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements approcher d'autres unités de surface en contact avec des matériaux inflammables ou des zones près des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu suffisamment le temps de se refroidir.

Utilisez seulement des poignées sèches; des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

Laissez la hotte de ventilation en marche lorsque vous flambez des aliments.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Pour réduire le risque de brûlure, l'allumage de matériaux inflammables et le déversement occasionné par le contact par inadvertance avec un ustensile, la poignée de l'ustensile devrait être tournée vers l'intérieur afin qu'elle ne se prolonge pas au-dessus des unités de surface adjacentes.

Utilisez uniquement certains types de verre, du verre thermorésistant, céramique, vaisselle ou autre ustensiles vitrifiés qui conviennent pour une utilisation sur la table de cuisson. Les ustensiles qui ne sont pas approuvés pour utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser à la suite de changements de température soudains.

Utilisez des poêles de taille appropriée – cet appareil est doté de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment larges pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut causer les vêtements de s'enflammer. L'adaptation de l'ustensile par rapport au brûleur améliore également l'efficacité.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas la table de cuisson pendant que celle-ci est chaude. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour nettoyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention d'éviter toute brûlure par la vapeur.

État de l'unité

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson est brisée, les solutions nettoyantes et les déversements pourraient pénétrer dans la table brisée et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Espace de travail / Environnement

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance dans une zone où les appareils sont utilisés. On ne doit pas leur permettre de s'asseoir ou de se mettre debout sur quelque partie de l'appareil.

ATTENTION ! Ne pas entreposer des objets pouvant présenter un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson pour essayer de les atteindre.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Sécurité en matière d'entretien et de réparation

Ne réparez pas ou ne remplacez pas une pièce à moins d'indication contraire dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Pour éviter les risques de choc électrique, avant de travailler sur la table de cuisson, mettez la cuisinière hors service au panneau de service et fermez le panneau pour empêcher que la cuisinière soit accidentellement mise sous tension.

Matériaux inflammables

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou des matériaux ou autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Portez des vêtements appropriés. Quand vous cuisinez, évitez le port de vêtements lâches ou de manches amples.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ou tout autre décor de fenêtre ne sont pas balayés au-dessus ou près des éléments car ils pourraient s'enflammer.

En cas de feu

Si les vêtements prennent feu, mettez-vous immédiatement à terre et roulez sur vous-même pour éteindre les flammes.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisson.

Étouffez les flammes d'un feu de friture avec un couvercle bien ajusté, tôle ou autre bac métallique, puis éteignez l'élément. Redoublez de vigilance pour empêcher les brûlures. Si les flammes persistent, évacuez et appelez le département d'incendie.

N'utilisez pas de l'eau, y compris des chiffons de serviette mouillés sur des feux de friture. Une explosion de vapeur violente peut en résulter. Étouffez le feu ou les flammes à l'aide d'un extincteur chimique ou à mousse.

Ne saisissez jamais une poêle enflammée. Vous risquez d'être brûlé.

Extincteurs d'incendie

Utiliser un extincteur seulement :

Si l'on en possède un de classe ABC et que l'on sait s'en servir.
Si le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
Si le service des pompiers a été appelé.
Si l'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Causes de dommages

Fonds des casseroles et des poêles

Les fonds de casserole rugueux peuvent rayer la partie vitrocéramique. Vérifiez votre batterie de cuisine.

Évitez de chauffer le poêle jusqu'à sec, particulièrement les poêles en émail et en aluminium. Cela peut endommager à la fois le fond de la poêle et la surface en vitrocéramique.

Observez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez une batterie de cuisine spéciale.

Poêles et casseroles chaudes

Ne placez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le panneau tactile, la zone d'affichage ou le cadre.
Cela peut causer des dommages.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre et le sable peuvent enrayer la surface en vitrocéramique. N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou surface de rangement.

Objets durs ou pointus

Les objets durs ou pointus peuvent endommager la table de cuisson s'ils tombent sur la surface.
Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Déversement des aliments

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments qui se seraient déversés avec un grattoir en verre.
Attention Le grattoir en verre est muni d'une lame tranchante.

Papier d'aluminium et plastique

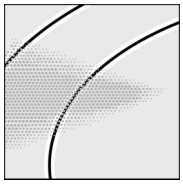
Le papier d'aluminium et les contenants en plastique peuvent fondre sur des éléments chauffants.
Du papier d'aluminium de cuisinière ne convient pas pour votre table de cuisson.

Exemples de dommages possibles

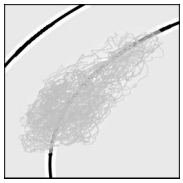
Les types de dommages suivants n'ont aucune incidence ni sur la fonction ni sur l'intégrité du dessus de la table en vitrocéramique.

Piqûres
causées par du sucre ou des aliments fondus à forte teneur en sucre

Rayures
causées par des grains de sel, ou de sable ou par le fond rugueux d'une poêle.



Décoloration avec patine métallisée
causée par l'abrasion de la poêle ou d'un agent nettoyant inapproprié.



Marques de ternissement
causées par un agent nettoyant inapproprié.

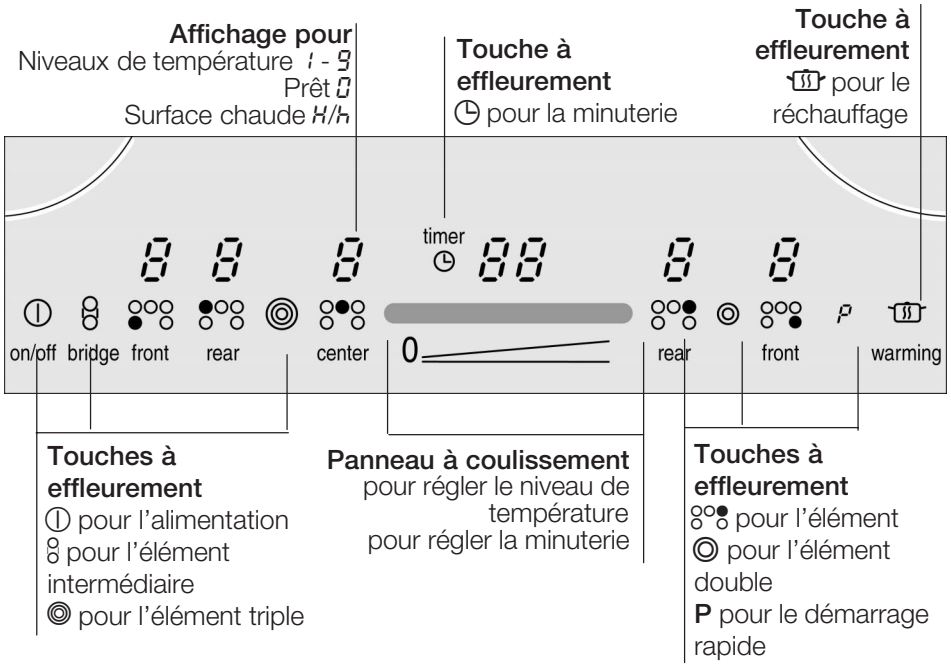
Mise en route

Se familiariser avec votre appareil

Un sommaire des modèles est fourni en page 3.

Cette section décrit le panneau tactile, les éléments et les affichages.

Panneau de commande



Touches à effleurement

Lorsque vous touchez à un symbole, la fonction correspondante est activée.

Exemple : Appuyez sur le symbole ⏻.
La table de cuisson s'allume.

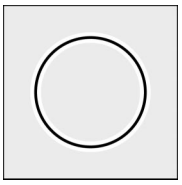
Panneau à coulissement

Lorsque vous glissez le doigt à travers le panneau, le réglage change.

Gardez toujours les touches à effleurement propres et sèches. L'humidité et la saleté peuvent dégrader leurs performances.

Les éléments

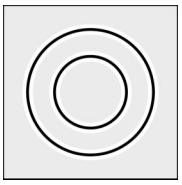
Élément simple



Les éléments simples ont une surface de cuisson d'une seule taille.

Sélectionnez l'élément approprié.
Choisissez une poêle adaptée à la taille de l'élément.

Élément double

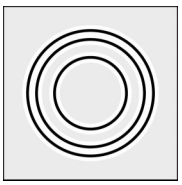


Sur ces éléments, la taille peut être modifiée. L'élément doit être allumé.

Pour éteindre le rond extérieur :
Touchez le symbole ◎. Le voyant s'éteint.

Pour allumer :
Touchez de nouveau le symbole ◎. Le voyant s'allume.

Élément triple



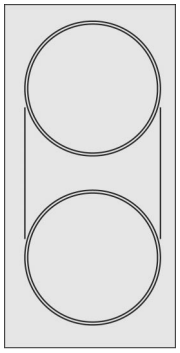
Avec ce type d'élément, vous pouvez éteindre le foyer du milieu et extérieur. L'élément doit être allumé.

Pour éteindre le rond extérieur :
Touchez le symbole ◎. Le voyant s'éteint.

Pour éteindre le voyant du milieu :
Touchez de nouveau le symbole ◎. Le voyant s'éteint.

Lorsque vous rallumez cet élément, tous les foyers de chauffage seront allumés.

Élément intermédiaire



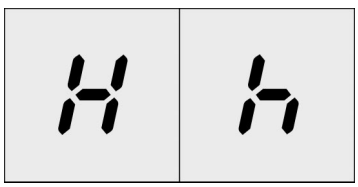
L'élément intermédiaire raccorde deux éléments séparés pour créer un seul élément long. Cette forme est idéale pour les grils et plats à rôtir.

Allumez l'élément intermédiaire :
Touchez le symbole ⚷. Le voyant s'allume. Sur les affichages de réglage de température, les deux éléments 0 clignotent. Dans les 5 secondes qui suivent, glissez votre doigt le long du Panneau à coulissement jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche dans l'affichage.

Modification de la température :
Touchez le symbole ⚷ et sélectionnez la nouvelle température dans les 5 secondes qui suivent.

Extinction de l'élément intermédiaire :
Touchez le symbole ⚷.

Voyant de surface chaude



La plaque de cuisson est pourvue d'un voyant de surface chaude pour chaque élément. Ce voyant vous indique quels éléments sont encore chauds. Il comporte deux niveaux d'indication.

Si l'affichage indique H, cela signifie qu'un élément est encore chaud. Vous pourriez, par exemple, utiliser cet élément pour garder au chaud une petite quantité de nourriture ou pour faire fondre du chocolat pour un enrobage.
Au fur et à mesure que l'élément se refroidit, l'affichage devient h. L'affichage s'éteint une fois que l'élément a suffisamment refroidi.

Le voyant de surface chaude s'allume automatiquement après une panne de courant. L'affichage s'allume et reste allumé pendant environ 30 minutes.

Fonctionnement

Touche d’alimentation

La touche d’alimentation met sous tension tous les dispositifs électroniques pour le panneau tactile. Votre table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

Mise sous tension

Touchez le symbole ⏻ jusqu’à ce que la lampe d’alimentation • et les indicateurs d’éléments – s’allument.

Extinction

Touchez le symbole ⏻ jusqu’à ce que le témoin d’alimentation • et les indicateurs d’éléments – s’éteignent. Ceci éteint tous les éléments. L’indicateur de surface chaude reste allumé jusqu’à ce que tous les éléments se soient suffisamment refroidis.

Remarque

La table de cuisson s’éteint automatiquement une fois que tous les éléments ont été éteints pendant plus de 20 secondes.

Si les surfaces sont toujours chaudes lorsque la table de cuisson est rallumée, H/h et – s’allument par alternance sur l’écran.

Cuisson

Cette section explique comment régler les éléments. Dans la table, vous trouverez les réglages de température et les temps de cuisson pour différents aliments.

Panneau à coulissement

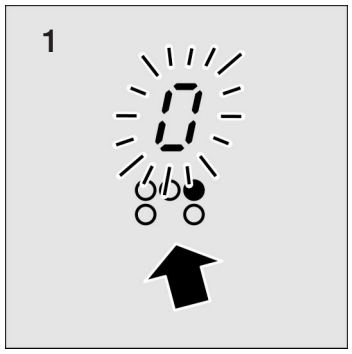
Utilisez le panneau à coulissement pour sélectionner la température souhaitée.

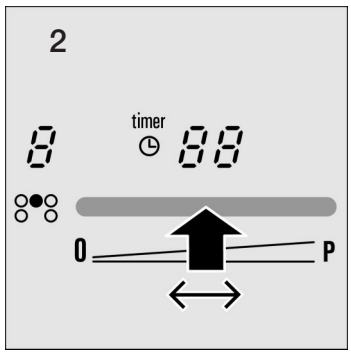
Réglage de chaleur 1 = niveau le plus bas
Réglage de chaleur 9 = niveau le plus élevé.

La plage de température est une échelle continue de 1 à 9. Le niveau est indiqué par un chiffre ou un chiffre suivi d’un point décimal (par exemple 2 ou 2•) 2• et à moitié entre 2 et 3.

Réglez la température de cuisson comme suit :

La table de cuisson doit être allumée.





1. Sélectionnez l'élément en touchant le symbole. L'écran de niveau de température clignote 0.

2. Dans les 5 secondes suivantes, glissez le doigt à travers le panneau à coulissement jusqu'à ce que le réglage de chaleur souhaité s'affiche à l'écran.
   Réglage de chaleur 1 = niveau le plus bas
   Réglage de chaleur 9 = niveau le plus haut
   Après 5 secondes, l'affichage des éléments s'allume en continue. L'élément est allumé.

Changement du réglage de chaleur

Sélectionnez l'élément et réglez la nouvelle température dans les 5 secondes qui suivent.

Extinction de l'élément

Sélectionnez l'élément 0 clignote dans l'écran de réglage de chaleur. Après environ 5 secondes, l'élément s'éteint et les indicateurs de surface chaude s'allument.

Tableau

Le tableau suivant fournit quelques exemples : La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles. Réglez la commande de la zone de cuisson sur 9 pour porter à ébullition ou pour commencer les fritures. Remettez ensuite la commande sur le réglage de chaleur approprié

	Réglage de chaleur
Fondre	
chocolat	1 - 2
beurre	1 - 2
Chauffer	
légumes congelés (épinards p. ex.)	2 - 3
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1 - 2
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate (sauce Béchamel** p. ex.)	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
bœuf braisé	4 - 5
poisson*	4 - 5

	Réglage de chaleur
Cuire	
riz (avec deux fois son volume d'eau)	2 - 3
pommes de terre avec la peau dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau	2 - 3
légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau	2 - 3
pâtes (2 à 4 l d'eau)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Frire	
côtelettes de porc	5 - 6
poitrine de poulet	5 - 6
bacon	6 - 7
œufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes (pancakes)	5 - 6
Frire dans un bain d'huile (dans 1 à 2 l d'huile)**	
aliments surgelés tels que les pépites de poulet (226 g par portion)	8 - 9
autres aliments tels que les beignets (226 g par portion)	4 - 5

* Cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

Pour de meilleurs résultats

Utilisez des poêles et des casseroles à fonds plats et épais. Un fond inégal augmente le temps de cuisson.

Taille de poêle appropriée

Sélectionnez la taille de poêle appropriée pour chaque élément. Le diamètre du fond de la poêle ou de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : Les fabricants de tables de cuisson mesurent souvent le diamètre à travers le haut de la poêle. Cela est généralement plus large que le diamètre du fond.

Utilisez une petite poêle pour de petites quantités.

Mettez le couvercle

Couvrez toujours une poêle avec un couvercle bien ajusté. Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez un couvercle.

Utilisez seulement une petite quantité d'eau pour bouillir les aliments

Faites bouillir les aliments avec une petite quantité d'eau. Les légumes conservent leurs vitamines et minéraux.

Réduisez la chaleur

Passez à une température plus basse dès que possible.

Utilisez la chaleur résiduelle

Les aliments cuits peuvent être conservés au chaud sur l'élément pendant 5 à 10 minutes après que l'élément a été éteint.

Tant que l'indicateur de surface chaude *H* est allumé, vous pouvez utilisez l'élément pour réchauffer ou fondre sans le rallumer.

Cuisson avec la fonction de démarrage rapide

Les éléments sont dotés de la fonction de démarrage rapide.

L'élément utilise le réglage de chaleur le plus élevé pour se réchauffer, puis bascule automatiquement au niveau sélectionné.

Vous n'avez plus besoin de rallumer l'élément, attendez que l'aliment soit cuit puis réduisez la température. Vous pouvez régler la température de mijotage souhaitée dès le début.

Le temps nécessaire pour chauffer un élément dépend du réglage de mijotage sélectionné.

Réglage du démarrage rapide

1. Réglez le niveau de mijotage souhaité pour l'élément au panneau à coulissement.

2. Dans les 5 secondes suivantes, touchez le symbole **P**. 9 et le niveau de mijotage clignote en alternance sur l'affichage. La fonction de démarrage rapide s'allume.

Une fois la poêle réchauffée, l'élément bascule automatiquement au réglage de mijotage. Seule le niveau de mijotage reste allumé à l'écran.

Tableau

Se reporter au tableau répertoriant les appareils pour lesquels la fonction de démarrage rapide est assurée. Les petits éléments conviennent davantage aux quantités plus petites et les grands éléments aux quantités plus grandes. Les valeurs spécifiées sont données à titre indicatif seulement.

Appareils dotés de la fonction de démarrage rapide	Quantité	Réglage de chaleur
Chauffer		
légumes congelés (épinards p. ex.)	283 à 453 g	A 2 - 3
bouillon	2 à 4 tasses	A 7 - 8
soupe épaisse	2 à 4 tasses	A 1 - 2
lait**	1 à 2 tasses	A 1 - 2
Mijoter		
bœuf braisé	907 g	A4 - 5
poisson	453 à 680 g	A4 - 5
Cuire		
riz (dans deux fois son volume d'eau)	3/4 de tasse à 2 tasses	A 2 - 3
pommes de terre bouillies avec la peau dans 1 à 2 tasses d'eau	5 à 14 pommes de terre moyennes	A 4 - 5
pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	5 à 14 pommes de terre moyennes	A 4 - 5
légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau	453 à 907 g	A 2 - 3
Frire		
côtelettes de porc	1 à 2 portions	A 5 - 6
crêpes (pancakes)		A 5 - 6

** sans couvercle

Conseils pour fonction de démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide ne permet pas de faire bouillir les aliments.

Elle est conçue pour conserver la valeur nutritive des aliments tout en utilisant peu d'eau pour la cuisson.
Ajoutez à la nourriture 2 tasses d'eau seulement pour les grands éléments et environ 3/4 à 1 tasse d'eau pour les éléments plus petits.
Faites cuire le riz dans deux fois son volume de liquide.
Couvrez la poêle.
La fonction de démarrage rapide ne convient pas aux aliments qui doivent cuire dans une grande quantité d'eau (p. ex. les pâtes).

Le lait et les aliments qui produisent beaucoup de mousse déborderont.

Utilisez une poêle haute.

Le lait collera.

Rincez la poêle avec de l'eau froide avant de la remplir.

Pour la friture, il se peut que l'aliment colle à la poêle.

Préchauffez la poêle à friture et l'huile avant d'ajouter des aliments. Ne tournez pas l'aliment trop rapidement. Les aliments se sépareront du fond de la poêle après un certain temps.

Avertissement

La fonction réchauffage est disponible sur tous les éléments.

Utilisez cette fonction pour fondre le chocolat, le beurre, pour conserver au chaud les aliments cuits et réchauffer les plats. Cette fonction ne peut pas être utilisée avec des assiettes ou contenants en plastique.

Réglage

1. Effleurez le symbole pour obtenir l'élément désiré.
2. Effleurez le symbole dans les 5 secondes qui suivent. Quand un L clignote à l'écran, la fonction de réchauffage est activée.

Désactivation de la fonction de réchauffage

Effleurez le symbole pour obtenir l'élément désiré. clignote dans l'écran. Après cinq secondes, l'élément s'éteint.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

– comme mode de cuisson chronométré

– comme minuterie de cuisson.

Cuisson chronométrée

Dans ce mode, l'élément s'éteindra automatiquement une fois que le temps réglé s'est écoulé. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation.

Réglez la durée de cuisson comme suit :

L'élément doit être allumé.

Appuyez plusieurs fois sur le symbole jusqu'à ce que l'écran pour l'élément souhaité se mette à clignoter. clignote dans l'écran de minuterie.

Glissez le doigt sur le panneau à coulissement pour régler la durée de cuisson

Glissez le doigt sur le panneau à coulissement. Répétez jusqu'à ce que vous ayez obtenu l'heure souhaitée.

Une fois l'heure de cuisson écoulée, l'élément s'éteint

Une fois l'heure de cuisson écoulée, l'élément s'éteint. *0* s'allume dans l'écran de réglage de température. La minuterie émet un bip. *00* clignote dans l'écran de minuterie.

Changement de la durée de cuisson

Touchez plusieurs fois le symbole ◷ jusqu'à ce que l'écran souhaité I→I clignote. Réinitialisez la durée.

Annulation

Touchez plusieurs fois le symbole ◷ jusqu'à ce que l'écran souhaité I→I clignote. Touchez à effleurement 0.

Remarque

Pour afficher la durée de cuisson restante pour un élément : Touchez plusieurs fois le symbole ◷ jusqu'à ce que l'écran I→I pour l'élément souhaité clignote. La durée de cuisson est affichée pendant 5 secondes.

L'extinction automatique s'applique également à la fonction minuterie. Voyez la section «Extinction automatique» pour plus d'informations.

Après une panne d'électricité, cette fonction est annulée. Le mode doit être reprogrammé.

Minuterie de cuisson

Utilisez la minuterie de cuisson pour régler la durée de cuisson jusqu'à 99 minutes. La minuterie est indépendante des autres réglages.

Réglez la minuterie comme suit :

Touchez plusieurs fois le symbole ◷ jusqu'à ce que l'écran 🔔 pour la minuterie de cuisson s'affiche. Dans l'écran de minuterie, *00* clignote.

Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche à effleurement.

La minuterie entamera le décompte après quelques secondes. Le décompte du temps le plus court s'affichera.

Lorsque le temps expire

La minuterie émet un bip. *00* clignote dans l'écran de minuterie. L'indicateur 🔔 pour la minuterie de cuisson clignote. Touchez une touche. L'écran s'éteint et le bip s'arrête.

Changement de la durée

Appuyez sur le symbole ◷ jusqu'à ce que l'écran souhaité 🔔 s'affiche. Réinitialisez la durée.

Remarque

Lorsque l'alimentation est rétablie après une panne, la minuterie ne sera plus en fonction.

Désactivez le bip d'affichage

L'affichage émet un bip lorsqu'une touche est enfoncée. Ce réglage peut être désactivé :

Allumez la table de cuisson depuis la touche d'alimentation.

1. Réglez les éléments au niveau de température 3.
2. Éteignez les éléments un après l'autre, de droite à gauche.
3. Touchez la touche d'alimentation pendant au moins 5 secondes. L'écran émettra un bip pour confirmer le changement.

Pour réactiver le bip d'affichage, répétez les étapes ci-dessus.

Remarque

La minuterie et l'avertissement émettront toujours des bips, même si le bip d'affichage est désactivé.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque :

Les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyage et ne constituent pas une recommandation pour une marque de produit.

Table en vitrocéramique

ATTENTION ! N'utiliser aucun produit d'entretien sur le verre lorsque la surface est chaude. Utiliser uniquement le grattoir à lame. Les vapeurs qui en résultent peuvent être dangereuses pour la santé. Le chauffage du nettoyant peut attaquer chimiquement la surface et l'endommager.

Nettoyez la surface lorsque celle-ci est complètement refroidie sauf dans le cas suivant : retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait à l'aide du grattoir muni de la lame de rasoir (Voir le tableau de nettoyage spécial).

Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette de papier. Rincez et séchez. Utiliser du vinaigre blanc pour éliminer les traces rebelles ; rincez.

Appliquez une petite quantité de nettoyant pour table en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, essuyez bien la surface avec une serviette de papier ou un chiffon propre.

Garniture latérale en acier inox

Essuyez dans le sens du grain lors du nettoyage. Pour des taches modérées/tenaces, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (sans javellisant).

Essuyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, rincez et séchez.

Lignes directrices pour le nettoyage

Lorsque vous utilisez un nettoyant, utilisez-en seulement une petite quantité appliquez sur une serviette de papier ou un chiffon propre. Essuyez la surface et séchez bien avec une serviette sèche et propre.

Pour de meilleurs résultats, utilisez des nettoyants comme la crème de nettoyage pour table de cuisson BonAmi®, Soft Scrub® (sans javellisant) et du vinaigre blanc.

Évitez les nettoyants suivants :

Nettoyants pour verre qui contiennent de l'ammoniac ou du javellisant à base de chlore. Ces ingrédients peuvent s'imprégner de manière irréversible sur la table de cuisson ou la tacher.

Nettoyants corrosifs – nettoyants tels qu'Easy Off® pouvant attaquer chimiquement la surface de la table de cuisson.

Nettoyants abrasifs.

Des tampons à récurer métalliques ou des éponges à récurer tels que Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des marques métalliques.

Des tampons à récurer savonneux tels que SOS® peuvent rayer la surface.

Des nettoyants à poudre contenant du javellisant à base de chlore peuvent tacher de manière irréversible la table de cuisson.

Des nettoyants inflammables comme du liquide pour allume-cigarette ou WD-40.

Tableaux de nettoyage

Type de saleté	Solution possible
Sucre, sirop de sucre, lait ou tomate secs. Papier en plastique ou papier d'aluminium fondu Tous ces éléments EXIGENT UN RETRAIT IMMÉDIAT, sinon ils peuvent endommager de manière irréversible la surface.	Retirez ces types de déversements pendant que la surface est chaude à l'aide du grattoir à lame. Utilisez une nouvelle lame dans le grattoir. Enlevez la poêle et éteignez l'élément. En portant un gant de cuisine, tenez le grattoir à un angle de 30º, faites attention de ne pas percer ou rayer le verre. Poussez les résidus à l'extérieur de la zone chaude. Après que la surface se soit refroidie, retirez les résidus et appliquez du nettoyant pour vitrocéramique.
Éclaboussures de graisse	Utilisez une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse; rincez à fond et séchez. Appliquez du nettoyant pour vitrocéramique.

Type de saleté	Solution possible
Marques métalliques : Tache iridescente	Les poêles à fond d'aluminium, de cuivre ou d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement après que la surface est refroidie avec un nettoyant pour vitrocéramique. Si les marques persistent, essayez un nettoyant abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec une serviette de papier humide. Rincez et réappliquez la crème. Si les marques métalliques ne sont pas enlevés avant la prochaine cuisson, leur élimination sera très difficile.
Taches d'eau dure Liquides de cuisson chauffés qui se déversent sur la surface	Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et causer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et séchez. Reconditionnez avec du nettoyant pour vitrocéramique. Retirez les débordements et les taches avant d'utiliser la table de cuisson de nouveau.
Rayures de surface Les petites rayures sont courantes et n'affectent en rien la cuisson. Elles peuvent devenir plus lisses et moins marquantes avec l'usage quotidien d'un nettoyant pour vitrocéramique.	Appliquez du nettoyant pour vitrocéramique avant d'enlever des taches granuleuses telles que le sel ou les assaisonnements. Peuvent être réduites en utilisant des poêles à fond lisse, propres et sèches avant l'utilisation. Utilisez un nettoyant pour vitrocéramique quotidiennement. **Redoublez de vigilance : Les bagues à diamants rayeront la surface.**

Entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien sauf un nettoyage quotidien. Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème de nettoyage.

Entretien

Dépannage

Les problèmes ont souvent une explication simple. Avant d'appeler le service à la clientèle, veuillez passer en revue ce qui suit :

La table de cuisson ne fonctionne pas

Vérifiez s'il y a un problème au niveau du disjoncteur de l'appareil. Vérifiez s'il n'y a pas une panne d'électricité.

E clignote sur l'écran de l'élément

Le panneau tactile est très souillé, des aliments ont débordé ou quelque chose repose sur la touche à effleurement. Essuyez à fond la touche à effleurement et retirez l'objet en cause. Appuyez sur la touche à effleurement correspondante. Le clignotement devrait arrêter.

E clignote sur tous les écrans d'élément et un signal retentit

Le commutateur principal a été activé en continu pendant plus de 5 secondes. Essuyez toute salissure sur les touches à effleurement. Retirez tout objet qui repose sur les touches à effleurement. Reprogrammez la table de cuisson.

La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même

La touche d'alimentation a été touchée par inadvertance. Rallumez. Reprogrammez la table de cuisson.

Réparations

Les réparations doivent être confiées uniquement à un technicien de service formé.

AVERTISSEMENT Si votre appareil est réparé incorrectement, vous pourriez être en danger.

Écran et chiffres E

Un E et une série de chiffres affichés à l'écran signalent une erreur dans le système électronique. Éteignez l'appareil et rallumez-le à la fusible ou au disjoncteur. Communiquez le service à la clientèle si le même écran s'affiche de nouveau.

Écran et chiffres F

Si F et un numéro clignotent en alternance sur l'écran, c'est que votre appareil a détecté une anomalie. Reportez-vous à la table suivante pour les solutions possibles.

Affichage	Anomalie	Solution
F2	L'élément est trop chaud et s'est éteint.	Retirez les casseroles des éléments. F2 disparaît lorsque vous prenez note de l'affichage (en appuyant sur la touche à effleurement), et que l'élément s'est suffisamment refroidi. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que les éléments se soient refroidis légèrement. Si F2 s'affiche de nouveau après que l'élément a été rallumé, la table chauffante est toujours trop chaude. Éteignez les éléments et laissez-les se refroidir davantage.
F4	La casserole ou la poêle est trop près du panneau de commande.	Vérifiez que la casserole ou la poêle est bien positionnée sur l'élément. Vérifiez qu'aucun élément chaud ne repose sur le panneau tactile. Retirez l'élément chaud de la zone de contrôle. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le panneau tactile se soit refroidi. Si F4 s'affiche de nouveau après que l'élément a été rallumé, appelez le service à la clientèle.
F8	L'élément est en fonctionnement constant depuis trop longtemps.	L'extinction automatique a été activée. Éteignez l'élément. Vous pouvez le rallumer immédiatement.
U240	La table de cuisson est connectée incorrectement.	Déconnectez l'appareil de la source d'alimentation au disjoncteur ou à la fusible.

Remarque :

La chaleur est activée et désactivée pour régler la température de l'élément; cela signifie que la lumière rouge sous l'élément n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un réglage de chauffage bas, l'élément s'éteint plus fréquemment, tandis qu'un réglage plus élevé s'éteint à l'occasion. Même à niveau élevé, l'élément s'allume et s'éteint.

À mesure que l'élément se réchauffe, vous pourrez entendre un bourdonnement léger.
L'intensité de la lumière peut varier d'un élément à l'autre. Selon votre ligne de vue, la lumière rouge peut donner l'impression de s'étendre au-delà du bord marqué de l'élément.
Ce sont là des caractéristiques techniques qui n'ont aucune incidence sur la qualité ni sur la fonction.

Selon le type de table de cuisson, un petit écart inégal peut se former entre la table de cuisson et le tablier. Pour cette raison, il y a un joint flexible sur le pourtour de la table de cuisson.

En raison des caractéristiques du matériel, la surface en vitrocéramique peut présenter quelques irrégularités. En raison de la surface lisse vitrée de la table de cuisson, il est possible même que des bulles très petites, mesurant moins de 1 mm de diamètre, soient visibles. Elles n'ont aucune incidence ni sur la fonctionnalité ni sur la durabilité de la surface en vitrocéramique.

Service à la clientèle

Communiquez avec notre département du service à la clientèle si votre appareil a besoin d'être réparé. Notre Centre de service à la clientèle central (voir ci-après) se fera un plaisir de vous donner des renseignements détaillés sur le centre de réparation le plus proche.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous prenez contact avec notre service client, veuillez avoir les numéros E et FD de votre appareil à portée de main.
Vous pouvez trouver la plaque signalétique comportant ces chiffres sous le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil.

Questions ? Veuillez nous contacter. Nous avons hâte d'avoir de vos nouvelles !

866–44–SIEMENS
www.siemens–home.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Garantie

Les garanties fournies par BSH Home Appliances Corp. dans cet énoncé de garantie limitée s'appliquent uniquement aux tables de cuisson électriques BSH Electric Cooktops («table de cuisson») vendues à vous, le premier acheteur, à condition que (1) la table de cuisson ait été achetée pour votre usage et non pour la revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et se trouve dans le pays d'achat. Utilisé dans cet énoncé de garantie limitée, le terme «Date d'installation» désignera la date à laquelle la table de cuisson a été installée ou dix (10) jours ouvrables après la date à laquelle la table de cuisson a été vendue au premier acheteur au détail, selon la première éventualité, les garanties présentées ici s'appliquent seulement aux premiers acheteurs et ne sont pas transférables.

Garantie limitée standard

BSH garantit que sa table de cuisson est exempte de défauts en matériel et en main-d'oeuvre pendant une période de douze (12) mois de la date d'installation. Pendant la période de garantie, BSH ou son centre de service autorisé remplacera ou réparera, à sa discrétion, sans frais toute table de cuisson défectueuse sous condition d'utilisation normale. Toutes les pièces et composants retirés deviendront la propriété de BSH, selon la décision de BSH. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées assumeront l'identité de la pièce d'origine aux fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée eu égard à ces pièces.

Garantie limitée prolongée

BSH garantit que les éléments chauffants électriques et les commandes de la table de cuisson et le verre en céramique de la table de cuisson seront exempts de défauts de fabrication pendant une période débutant le douzième (12e) mois de la date d'installation et continuant jusqu'au soixantième (60e) mois de la date d'installation («période de garantie prolongée»). Pendant la période de garantie prolongée, BSH remplacera tous les éléments chauffants électriques, commandes ou verre en céramique de la table de cuisson sans frais qui s'avèrent défectueux sous condition normale d'utilisation, excluant la main-d'oeuvre (incluant mais sans s'y limiter les frais de main-d'oeuvre encourus au moment de la dépose et de la réinstallation de la table de cuisson), le transport et/ou la livraison encouru dans l'exécution de cette garantie prolongée. Toutes les pièces remplacées couvertes en vertu de ce paragraphe assumeront l'identité de la pièce originale aux fins de cette garantie prolongée et cette garantie ne sera pas prolongée au égard à ces pièces.

Autres conditions des garanties limitées.

Les garanties fournies dans cet énoncé de garantie limitée excluent les défauts ou dommages résultants de 1) l'utilisation de la table chauffante de manière autre que normale ou habituelle (l'utilisation commerciale de la table de cuisson ne sera pas considérée normale ou habituelle), 2) utilisation non indiquée, abus, accident ou négligence, 3) fonctionnement, entretien, installation ou service non autorisé ou non approprié, 4) réglage ou modification de quelque type que ce soit, 5) manquement aux codes électriques et/ou du bâtiment de l'État, de la localité, de la ville ou du pays, 6) déversement d'aliments, de liquides, et 7) forces majeures telles qu'inondation, feu, force majeure ou autre circonstance hors du contrôle de BSH. Sont également exclus de la garantie les rayures et dommages sur les surfaces externes et les parties exposées de la table de cuisson sur lesquelles les numéros de série ont été altérés, défigurés ou retirés.

Dans la mesure permise par la loi, cette garantie présente vos recours exclusifs en respect des produits qu'elle couvre. BSH ne sera pas responsable pour les dommages consécutifs ou accessoires, pertes ou dépenses. CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LA LOI, DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UNE FIN PARTICULIER OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR UNE PÉRIODE PENDANT LAQUELLE CETTE GARANTIE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. Aucune tentative de modifier, d'altérer ou d'amender cette garantie ne sera en vigueur à moins d'autorisation écrite par un dirigeant de BSH.

Avis aux propriétaires de la Californie

Si votre table de cuisson a besoin d'un service au titre de la garantie et qu'aucun centre de service BSH autorisé n'est à proximité raisonnable de vous, vous pouvez aviser le revendeur BSH auprès duquel vous avez acheté la table de cuisson. Si le revendeur BSH ne peut réparer ou remplacer des pièces défectueuses, ou vous rembourser partiellement votre prix (le cas échéant), vous pouvez faire réparer la table de cuisson à un atelier de réparation de gros appareils électroménagers et vous serez remboursé pour toutes les dépenses raisonnables à condition que les frais soient justifiés par écrit et que le travail soit effectué est couvert par cette garantie. BSH ne remboursera aucun frais de réparation qui dépasse la valeur dépréciée de la table de cuisson.

Contenido

Seguridad 42

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 42

Cómo comenzar 46

Conozca su electrodoméstico 46

Operación 48

Botón de encendido 48

Cocción 48

Para cocinar con la función de inicio rápido 50

Calentamiento 52

Programación 52

Temporizador 52

Para desactivar el bip de la pantalla 53

Limpieza y mantenimiento 54

Limpieza 54

Mantenimiento 56

Servicio técnico 56

Resolución de problemas 56

Servicio al Cliente 58

Garantía 58

Seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA: lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Si no sigue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, tome estos recaudos:

Instalación

Asegúrese de que el electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Sepa dónde y cómo cortar el suministro eléctrico a la placa.

Uso previsto

Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso doméstico normal de una familia únicamente. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

Esta estufa es para uso residencial únicamente. No está aprobada para uso en exteriores.

Nunca use la placa para calentar o calefaccionar una habitación.

Seguridad al cocinar

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No permita que papel de aluminio, plástico, papel o tela entren en contacto con un elemento de la superficie. No deje ollas hirviendo sin líquido.

NO TOQUE LAS UNIDADES NI LAS ÁREAS CERCANAS A ESTAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con estas hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen.

Use agarradores secos únicamente; los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni paños gruesos.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

Deje encendido el extractor de campana al flamear alimentos.

Seguridad en los utensilios de cocina

A fin de reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con un utensilio, el mango del utensilio debe estar orientado hacia adentro, de manera que no se extienda sobre las unidades de la superficie adyacentes.

Use únicamente utensilios de determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos para usarlos en la placa. Los utensilios no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura.

Use el tamaño adecuado de olla: este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. Seleccione utensilios con bases planas y lo suficientemente grandes de manera que cubran el elemento de calentamiento de la unidad de superficie. El uso de utensilios más pequeños dejará expuesta una parte del elemento de calentamiento al contacto directo y puede ocasionar la ignición de la ropa. La proporción correcta del utensilio con respecto a la hornilla también aumenta la eficiencia.

Seguridad en la limpieza

No limpie la placa cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Si utiliza una esponja o un paño húmedos para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado con las quemaduras por vapor.

Condición de la unidad

No cocine en una placa rota. Si la placa está rota, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.

Espacio/ambiente de trabajo

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Los niños no deben quedarse sin vigilancia en un área donde haya electrodomésticos en funcionamiento. Nunca se debe permitir que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico.

PRECAUCIÓN: no almacene objetos de interés para niños sobre la placa o detrás de esta; los niños que se suban a la placa para alcanzar estos objetos podrían sufrir lesiones graves.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Seguridad en el servicio técnico y reparaciones

No repare ni cambie ninguna pieza, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Si necesita hacer cualquier otro tipo de reparación, consulte a un técnico calificado.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de reparar la placa, apague el suministro eléctrico en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Materiales inflamables

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables en la cercanía de este o de cualquier otro electrodoméstico.

Use ropa adecuada. Nunca debe usar prendas holgadas ni mangas colgantes cuando cocine.

Si la placa se encuentra cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas o cualquier otro elemento utilizado para cubrir una ventana no se aproximen a los elementos ni se extiendan sobre estos, ya que podrían prenderse fuego.

En caso de incendio

Si la ropa se prende fuego, arrójese al suelo y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

Sofoque las llamas de un incendio ocasionado por grasa con una tapa que calce correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el elemento. Asegúrese de prevenir las quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacue el área y llame al departamento de bomberos.

No use agua, ni repasadores ni toallas húmedos en incendios ocasionados por grasa. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor. Sofoque el fuego o las llamas, o use un extinguidor de polvo químico seco o de espuma.

Nunca levante la olla en llamas. Se quemará.

Extinguidores de incendio

Use un extinguidor sólo si:

Sabe que tiene un extinguidor Clase ABC y sabe cómo operarlo.
El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
Alguien llamó al departamento de bomberos.
Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Causas de daños

Bases de cacerolas y ollas

Las cacerolas con bases ásperas pueden rayar la superficie vitrocerámica. Controle sus utensilios de cocina.

No deje la olla hirviendo sin líquido, especialmente con ollas esmaltadas o de aluminio. Esto daña la base de la olla y la superficie vitrocerámica.

Siga las instrucciones del fabricante al usar utensilios de cocina especiales.

Ollas y cacerolas calientes

Nunca coloque ollas ni cacerolas calientes en el panel digital, el área de la pantalla o el marco.
Esto podría causar daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie vitrocerámica. No use la placa como superficie de trabajo o área de almacenamiento.

Objetos duros y punzantes

Los objetos duros o punzantes pueden dañar la placa si caen sobre la superficie. No almacene dichos objetos sobre la placa.

Derrames de alimentos

El azúcar y los alimentos con un alto contenido de azúcar pueden dañar la placa. Remueva los derrames de alimentos de inmediato con un raspador de vidrio.
¡Precaución! El raspador de vidrio tiene una cuchilla filosa.

Papel de aluminio y plástico

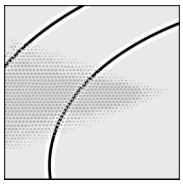
El papel de aluminio y los recipientes de plástico se pueden derretir sobre los elementos calientes.
El papel de aluminio para protección de estufa no es apto para su placa.

Ejemplos de posibles daños

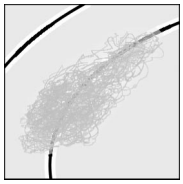
Los siguientes tipos de daños no tienen efecto alguno sobre la función ni la integridad de la superficie vitrocerámica.

Picaduras
causadas por azúcar u otros alimentos con un alto contenido de azúcar derretidos.

Rayaduras
causadas por granos de sal o arena, o por la base áspera de una olla.



Decoloración con una placa metálica
causada por la abrasión de las ollas o un agente de limpieza no adecuado.



Marcas opacas
causadas por un agente de limpieza no adecuado.

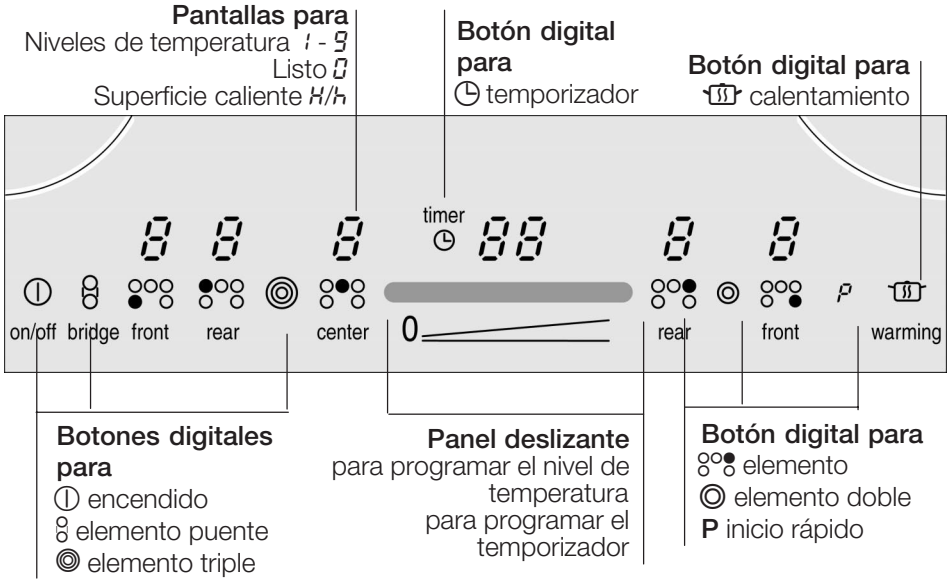
Cómo comenzar

Conozca su electrodoméstico

En la página 3, se incluye una descripción general de los modelos.

Esta sección describe el panel digital, los elementos y las pantallas.

Panel de control



Botones digitales

Cuando pulsa un símbolo, se activa la función correspondiente.

Ejemplo: Presione el símbolo ⏻.
Se enciende la placa.

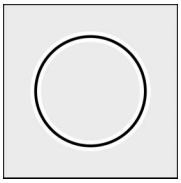
Panel deslizante

Cuando desliza el dedo por el panel, cambia el valor.

Siempre mantenga los botones digitales limpios y secos. La humedad y la suciedad pueden afectar su rendimiento.

Elementos

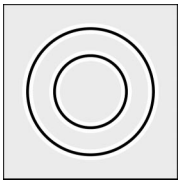
Elemento individual



Los elementos individuales tienen sólo una superficie de cocción de un solo tamaño.

Elija el elemento correcto.
Elija una olla que sea adecuada para el tamaño del elemento.

Elemento doble

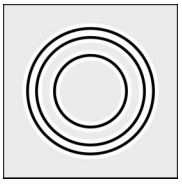


En estos elementos, se puede cambiar el tamaño. Se debe encender el elemento.

Para apagar el anillo exterior:
Pulse el símbolo ◎. Desaparece la luz indicadora.

Para encenderlo:
Pulse el símbolo ◎ nuevamente. Aparece la luz indicadora.

Elemento triple



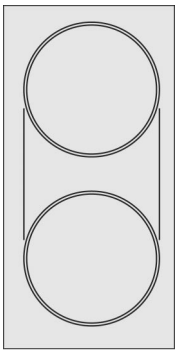
Con este tipo de elemento, puede apagar el anillo central y el exterior. Se debe encender el elemento.

Para apagar el anillo exterior:
Pulse el símbolo ◎. Desaparece la luz indicadora.

Para apagar el anillo central:
Pulse el símbolo ◎ nuevamente. Desaparece la luz indicadora.

Cuando encienda el elemento nuevamente, todos los anillos de calentamiento estarán encendidos.

Elemento puente



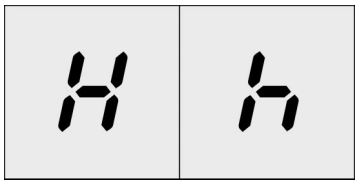
El elemento puente conecta dos elementos separados para crear un elemento largo. Esta forma es ideal para planchas o asaderas.

Para encender el elemento puente:
Pulse el símbolo ⚮. Aparece la luz indicadora. En las pantallas de valor de temperatura, los dos elementos destellan 0. En el lapso de 5 segundos, deslice el dedo por el panel deslizante hasta que aparezca el nivel de temperatura deseado en las pantallas del elemento.

Para cambiar el nivel de temperatura:
Pulse el símbolo ⚮ y seleccione el nuevo nivel de temperatura en el lapso de 5 segundos.

Para apagar el elemento puente:
Pulse el símbolo ⚮.

Indicador de superficie caliente



La placa tiene un indicador de superficie caliente para cada elemento. Le muestra qué elementos continúan calientes. El indicador de superficie caliente tiene dos niveles.

Si aparece una H en la pantalla, el elemento continúa caliente. Por ejemplo, puede usarlo para mantener caliente una pequeña cantidad de alimentos o para derretir betún de chocolate.
A medida que el elemento se enfría, la pantalla cambia a la h. La pantalla se apaga cuando el elemento se ha enfriado lo suficiente.

El indicador de superficie caliente se enciende automáticamente después de un corte de suministro eléctrico. La pantalla se enciende durante aproximadamente 30 minutos.

Operación

Botón de encendido

El botón de encendido enciende los componentes electrónicos del panel digital. Ahora su placa está lista para su uso.

Para encender

Pulse el símbolo ⏻ hasta que se enciendan la luz de encendido • y los indicadores de elemento –.

Para apagar

Pulse el símbolo ⏻ hasta que se apaguen la luz de encendido • y los indicadores de elemento –. Esto apaga todos los elementos. El indicador de superficie caliente continúa encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

La placa se apaga automáticamente una vez que todos los elementos han estado apagados durante más de 20 segundos.

Si las superficies continúan calientes cuando se vuelve a encender la placa, la pantalla del indicador de elemento muestra H/h y – alternadamente.

Cocción

Esta sección explica cómo ajustar los elementos. En la tabla, puede encontrar los valores de temperatura y los tiempos de cocción para diversos alimentos.

Panel deslizante

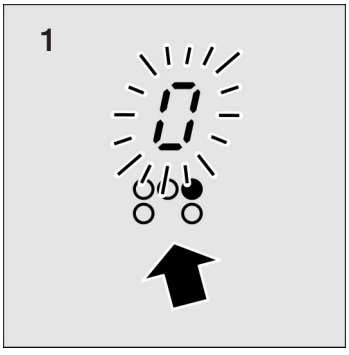
Use el panel deslizante para seleccionar la temperatura deseada.

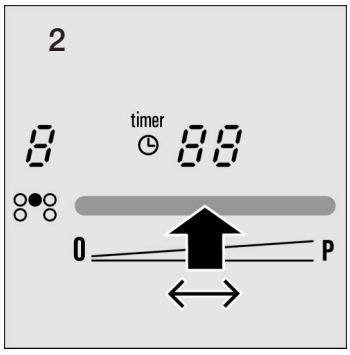
Valor de calor 1 = nivel más bajo
Valor de calor 9 = nivel más alto.

El rango de temperaturas es una escala continua del 1 al 9. El nivel se indica con un número o un número seguido de un punto decimal (por ejemplo, 2 o 2•) 2• es un punto intermedio entre 2 y 3.

Programe la temperatura de cocción de la siguiente manera:

Se debe encender la placa.





1. Seleccione el elemento pulsando el símbolo. La pantalla de nivel de temperatura destella 0.

2. En el lapso de 5 segundos, deslice el dedo por el panel deslizante hasta que aparezca el valor de calor deseado en la pantalla de los elementos.
   Valor de calor 1 = nivel más bajo
   Valor de calor 9 = nivel más alto
   Después de 5 segundos, se enciende la pantalla de los elementos en forma continua. El elemento está encendido.

Para cambiar el valor de calor

Seleccione el elemento y programe el nuevo nivel de temperatura en el lapso de 5 segundos.

Para apagar el elemento

Seleccione el elemento. La pantalla de valor de calor destella 0. Después de aproximadamente 5 segundos, el elemento se apaga y se enciende el indicador de superficie caliente.

Tabla

La siguiente tabla incluye algunos ejemplos. El tiempo de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones. Establezca el control de la zona de cocción en el valor 9 para romper el hervor o comenzar a freír. Luego, vuelva a cambiar el control al valor de temperatura adecuado.

	Valor de temperatura
Para derretir	
chocolate	1 - 2
mantequilla	1 - 2
Para calentar	
verduras congeladas, p. ej., espinaca	2 - 3
caldo	7 - 8
sopa espesa	1 - 2
leche**	1 - 2
Para hervir	
salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel**	4 - 5
salsa para spaghetti	2 - 3
estofado	4 - 5
pescado*	4 - 5
Para cocinar	
arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	2 - 3
verduras congeladas con 1 a 2 tazas de agua	2 - 3
pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
pudín**	1 - 2
cereales	2 - 3
Para freír	
chuleta de cerdo	5 - 6
pechuga de pollo	5 - 6
tocino	6 - 7
huevos	5 - 6
pescado	5 - 6
pancakes	5 - 6
Para freír en aceite abundante (en 1 a 2 cuartos de aceite)**	
alimentos congelados, p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8 - 9
otros, p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4 - 5

* Cocción continua sin tapa

** sin tapa

Para obtener mejores resultados

Use ollas y cacerolas con bases planas y gruesas. Una base que no es uniforme aumenta el tiempo de cocción.

El tamaño correcto de olla

Elija el tamaño correcto de olla para cada elemento. El diámetro de la base de la olla o cacerola debe ser adecuada para el tamaño del elemento.
Nota: Con frecuencia, los fabricantes de utensilios de cocina proporcionan el diámetro de la parte superior de la olla. Normalmente, es mayor que el diámetro de la base.

Use una olla pequeña para cantidades pequeñas.

Tape la olla

Siempre cubra la olla con una tapa del tamaño adecuado. Los alimentos se cocinan más rápido cuando usa una tapa.

Use poca agua para hervir alimentos

Hierva los alimentos con una pequeña cantidad de agua. Las verduras retienen sus vitaminas y minerales.

Disminuya la temperatura

Cambie a una temperatura más baja lo antes posible.

Use el calor residual

Los alimentos cocidos se pueden mantener calientes en el elemento durante 5 a 10 minutos una vez apagado el elemento.

Siempre que el indicador de superficie caliente *H* esté encendido, puede usar el elemento para calentar y derretir sin necesidad de volver a encenderlo.

Para cocinar con la función de inicio rápido

Los elementos tienen la función de inicio rápido.

El elemento utiliza el valor de calor más alto para calentar y, luego, vuelve automáticamente al nivel seleccionado.

No necesita encender el elemento, espere hasta que se estén cocinando los alimentos y, luego, disminuya la temperatura. Puede programar la temperatura de hervor suave deseada al comienzo.

El tiempo que le lleva al elemento calentarse depende del valor de hervor suave seleccionado.

Para programar el inicio rápido

1. Programe el nivel de hervor suave deseado para el elemento en el panel deslizante.
2. En el lapso de 5 segundos, pulse el símbolo **P**. La pantalla destellará alternadamente 9 y el nivel de hervor suave. Se enciende la función de inicio rápido.

Una vez que se calienta la olla, el elemento cambia automáticamente a hervor suave. Sólo el nivel de hervor suave permanece encendido en la pantalla.

Tabla

Consulte la siguiente tabla para saber en qué electrodomésticos es adecuada la función de inicio rápido. Las cantidades más reducidas especificadas son adecuadas para los elementos más pequeños, las cantidades más abundantes son adecuados para los elementos más grandes. Los valores especificados son para referencia únicamente.

Electrodomésticos con inicio rápido	Cantidad	Valor de temperatura
Para calentar		
verduras congeladas, p. ej., espinaca	10 - 16 oz	A 2 - 3
caldo	2 - 4 tazas	A 7 - 8
sopa espesa	2 - 4 tazas	A 1 - 2
leche**	1 - 2 tazas	A 1 - 2
Para hervir		
estofado	2 lb	A4 - 5
pescado	1 lb - 1.5 lb	A4 - 5
Para cocinar		
arroz (con doble cantidad de agua)	3/4 - 2 tazas	A 2 - 3
papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	A 4 - 5
papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	A 4 - 5
verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	1 - 2 lb	A 2 - 3
Para freír		
chuleta de cerdo	1 - 2 porciones	A 5 - 6
pancakes		A 5 - 6

** sin tapa

Consejos para la función de inicio rápido

La función de inicio rápido no hierve los alimentos.

Está diseñada para conservar el valor nutricional de los alimentos usando poca agua para cocinar.
Agregue sólo alrededor de 2 tazas de agua a los alimentos para los elementos grandes y alrededor de 3/4 a 1 taza de agua para los elementos pequeños.
Cocine el arroz en el doble de volumen de líquido.
Cubra la olla con una tapa.
La función de inicio rápido no es apta para alimentos que se cocinan con gran cantidad de agua (p. ej., pasta).

La leche y los alimentos que producen mucha espuma rebasarán al hervir.

Use un recipiente alto.

La leche se pega.

Enjuague la olla con agua fría antes de llenarla.

Al freír, los alimentos pueden pegarse a la sartén.

Precaliente la sartén y el aceite antes de agregar los alimentos. No dé vuelta los alimentos demasiado pronto. Los alimentos se separarán de la base de la sartén después de un tiempo de cocción breve.

Calentamiento

La función de calentamiento se puede usar en todos los elementos.

Use la función de calentamiento para derretir chocolate y mantequilla, para mantener calientes alimentos cocidos o para calentar platos. La función de calentamiento no se puede usar con platos ni recipientes de plástico.

Programación

1. Pulse el símbolo para el elemento deseado.
2. En el lapso de los 5 segundos siguientes, pulse el símbolo . Cuando la pantalla destella una L, la función de calentamiento está encendida.

Para apagar la función de calentamiento

Pulse el símbolo para el elemento deseado. La pantalla destella 0. Después de 5 segundos, el elemento se apaga.

Temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos maneras diferentes:

– como modo de cocción programada

– como temporizador de cocción

Cocción programada

En este modo, el elemento se apagará automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo programado. Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso.

Programe el tiempo de cocción de la siguiente manera:

Se debe encender el elemento.

Presione el símbolo ◷ reiteradamente hasta que comience a destellar la pantalla I→I del elemento deseado. La pantalla del temporizador destella 00.

Deslice el dedo por el panel deslizante para programar el tiempo de cocción

Deslice el dedo por el panel deslizante. Repita el procedimiento hasta alcanzar el tiempo deseado.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

Una vez que ha transcurrido el tiempo de cocción, se apaga el elemento. Se enciende 0 en la pantalla de valores de temperatura. El temporizador emite bips. La pantalla del temporizador destella 00.

Para modificar el tiempo de cocción

Pulse el símbolo ◷ reiteradamente hasta que destelle la pantalla I→I deseada. Reprograme el tiempo.

Para cancelar

Pulse el símbolo ◷ reiteradamente hasta que destelle la pantalla I→I deseada. Pulse el botón 0.

Notas

Si desea ver el tiempo de cocción remanente para un elemento: Pulse el símbolo ◷ reiteradamente hasta que destelle la pantalla I→I del elemento deseado. El tiempo de cocción aparece en la pantalla durante 5 segundos.

El apagado automático también se aplica a la función de temporizador. Consulte la sección “Apagado automático” para obtener más información.

Después de un corte de suministro eléctrico, esta función se cancela. Se debe reiniciar el modo.

Temporizador de cocción

Use el temporizador de cocción para programar tiempos de hasta 99 minutos. El temporizador es independiente de cualquier otro ajuste de valor.

Programe el temporizador de la siguiente manera:

Pulse el símbolo ◷ reiteradamente hasta que destelle la pantalla a del temporizador de cocción. La pantalla del temporizador destella 00.

Programe el tiempo deseado con el botón digital.

El temporizador comenzará la cuenta regresiva después de unos segundos. Se mostrará la cuenta regresiva del tiempo más corto programado.

Cuando finaliza el tiempo

El temporizador emite bips. La pantalla del temporizador destella 00. Destella el indicador 🔔 del temporizador de cocción. Pulse cualquier botón. Desaparecen las pantallas y se detiene el bip.

Para modificar el tiempo

Presione el símbolo ◷ hasta que destelle la pantalla 🔔 deseada. Reprograme el tiempo.

Nota

Cuando se restablece el suministro eléctrico después de un corte, el temporizador no estará en funcionamiento.

Para desactivar el bip de la pantalla

La pantalla emite bips cuando pulsa un botón. Puede desactivar esta opción:

Encienda la placa con el botón de encendido.

1. Programe los elementos en el nivel de temperatura 3.
2. Apague los elementos uno a uno, de derecha a izquierda.
3. Pulse el botón de encendido durante al menos 5 segundos. La pantalla emitirá un bip para confirmar el cambio.

Para activar nuevamente los bips de la pantalla, repita los pasos anteriores.

Nota

El temporizador y la advertencia continuarán emitiendo bips, aun cuando el bip de la pantalla esté desactivado.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza diaria

Nota:

Los limpiadores recomendados indican un tipo de limpiador, no implican el aval del producto.

Placa vitrocerámica

¡PRECAUCIÓN! No use ningún tipo de limpiador en el vidrio cuando la superficie está caliente, use sólo el raspador con cuchilla. Las emanaciones producidas pueden ser peligrosas para su salud. Calentar el limpiador puede causar una reacción química y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente con la siguiente excepción: remueva de inmediato el azúcar seca, almíbar, productos con tomate y leche con el raspador con cuchilla de rasurar (Consulte el cuadro de limpieza especial).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda y limpia o una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre blanco si quedan marcas; enjuague.

Coloque una pequeña cantidad del limpiador para placas vitrocerámicas. Cuando se haya secado, pula la superficie con una toalla de papel o un paño limpios.

Borde lateral de acero inoxidable

Limpie en la misma dirección de las vetas del material. Para manchas moderadas/difíciles, use BonAmi® o Soft Scrub® (sin blanqueador).

Limpie con una esponja o paño húmedos, enjuague y seque.

Instrucciones de limpieza

Al usar un limpiador, use sólo una pequeña cantidad en una toalla de papel o paño limpios. Limpie la superficie y pula con una toalla limpia seca.

Para obtener mejores resultados, use limpiadores tales como limpiador de placas en crema, BonAmi®, Soft Scrub® (sin blanqueador) y vinagre blanco.

Evite usar estos limpiadores

Limpiadores de vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden marcar o manchar la placa en forma permanente.

Limpiadores cáusticos: limpiadores como Easy Off® pueden marcar la superficie de la placa.

Limpiadores abrasivos.

Las esponjillas de metal y las esponjas para fregar como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas de metal.

Las esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.

Los limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la placa en forma permanente.

Los limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Cuadros de limpieza

Tipo de residuos	Posible solución
Derrames de azúcar seca, almíbar, leche o tomate. Película de plástico o papel de aluminio derretidos. Todos estos residuos DEBEN SER REMOVIDOS DE INMEDIATO. Si no se remueven de inmediato, los daños a la superficie pueden ser permanentes.	Remueva los derrames de este tipo cuando la superficie está caliente con un raspador con cuchilla de rasurar. Use una cuchilla filosa nueva en el raspador. Retire la olla y apague el elemento. Con un guante para horno, sostenga el raspador a un ángulo de 30º, teniendo sumo cuidado de no causar hendiduras ni rayar el vidrio. Empuje los residuos del área calentada hasta eliminarlos. Cuando la superficie se haya enfriado, remueva los residuos y coloque limpiador para placas vitrocerámicas.
Salpicaduras grasosas	Use una esponja o un paño con jabón para remover la grasa; enjuague bien y seque. Coloque limpiador para placas vitrocerámicas.
Marcas de metal: Mancha iridiscente	Las ollas con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate las manchas con limpiador para placas vitrocerámicas de inmediato una vez que se haya enfriado la superficie. Si aún así no se remueven las marcas, pruebe con un limpiador abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla de papel húmeda. Enjuague y vuelva a aplicar el limpiador en crema. No remover las marcas de metal antes de volver a calentar dificultará aún más la remoción.
Marcas de agua dura Goteo de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas se pueden transferir a la superficie y causar manchas. Use vinagre blanco no diluido, enjuague y seque. Reacondicione con limpiador para placas vitrocerámicas. Remueva los derrames por hervor y las manchas antes de volver a usar la placa.
Rayas en la superficie Las rayas pequeñas son comunes y no afectan la cocción. Con el uso diario de un limpiador para placas vitrocerámicas, se vuelven más suaves y menos visibles.	Coloque limpiador para placas vitrocerámicas antes de comenzar a remover los granos de textura arenosa y el polvo, como sal y condimentos. Este problema se puede evitar usando ollas con bases lisas que estén limpias y secas antes de usarlas. Use a diario uno de los limpiadores para placas vitrocerámicas recomendados. **Tenga cuidado: Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie.**

Mantenimiento

Este electrodoméstico no requiere otro mantenimiento más que la limpieza diaria. Para obtener mejores resultados, use a diario un limpiador para placas en crema.

Servicio técnico

Resolución de problemas

Con frecuencia, los problemas tienen una explicación sencilla. Antes de llamar a servicio al cliente, verifique lo siguiente:

La placa no funciona

Verifique si no hay un problema con el disyuntor del electrodoméstico. Verifique si no hay un corte de suministro eléctrico.

La pantalla del elemento destella E

El panel digital está muy sucio, se han rebasado alimentos por el hervor o hay un objeto apoyado sobre el botón digital. Limpie bien el botón digital o remueva el objeto. Presione el botón digital correspondiente. El destello se debería detener.

Las pantallas de todos los elementos destellan E y suena una señal

Se ha activado el interruptor principal en forma continua durante más de 5 segundos. Limpie los residuos en los botones digitales. Retire cualquier objeto que se encuentre sobre los botones digitales. Reprograme la placa.

La placa se apagó sola

Se pulsó el botón de encendido accidentalmente. Enciéndala nuevamente. Reprograme la placa.

Reparación

La reparación sólo debe ser realizada por un técnico de servicio al cliente capacitado.

ADVERTENCIA Si el electrodoméstico es reparado incorrectamente, usted puede quedar expuesto a riesgos graves.

Pantalla E y números

Si en el panel de la pantalla aparecen E y una serie de números, hay una falla en el sistema electrónico. Apague el electrodoméstico y vuelva a encenderlo en el fusible o disyuntor. Si vuelve a aparecer la misma pantalla, llame a servicio al cliente.

Pantalla F y números

Si F y un número destellan alternadamente en las pantallas, el electrodoméstico ha detectado una falla. Consulte la siguiente tabla sobre las posibles soluciones.

Pantalla	Falla	Solución
F2	El elemento está demasiado caliente y se apagó.	Retire las ollas de los elementos. F2 desaparecerá cuando usted confirme la pantalla (presionando un botón digital) y cuando el elemento se haya enfriado lo suficiente. Espere algunos minutos hasta que los elementos se hayan enfriado un poco. Si vuelve a aparecer F2 después de volver a encender el elemento, la placa sigue estando demasiado caliente. Apague los elementos y déjelos enfriar un poco más.
F4	La cacerola o la olla está demasiado cerca del panel de control.	Verifique que la cacerola o la olla esté en la posición correcta en el elemento. Verifique que no haya nada caliente sobre el panel digital. Retire el objeto caliente del área de control. Espere algunos minutos hasta que el panel de control se enfríe. Si vuelve a aparecer F4 después de volver a encender el elemento, llame a servicio al cliente.
F8	El elemento ha estado en funcionamiento constante demasiado tiempo.	Se activó el apagado automático. Apague el elemento. Puede volver a encenderlo de inmediato.
U240	La placa está conectada incorrectamente.	Desconecte el electrodoméstico de la fuente de suministro eléctrico en el disyuntor o fusible.

Notas:

Se enciende y apaga el suministro de calor para regular la temperatura del elemento; esto significa que el brillo rojo debajo del elemento no siempre es visible. Cuando selecciona un valor de calor bajo, el elemento se apaga con mayor frecuencia, mientras que con un valor más alto sólo se apaga ocasionalmente. Incluso al nivel más alto, el elemento se apaga y se enciende.

A medida que se calienta el elemento, es posible que se produzca un zumbido suave.
La intensidad del brillo puede variar en cada elemento. Según su línea de visión, puede parecer que el brillo rojo se extiende más allá del borde marcado del elemento.
Estas son características técnicas y no tienen impacto sobre la calidad ni el funcionamiento.

Según el tipo de superficie de trabajo, puede haber una pequeña separación asimétrica entre la superficie de trabajo y la placa. Por este motivo, la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Debido a las características del material, puede haber irregularidades en la superficie vitrocerámica. Debido a la superficie espejada de la placa, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. No afectan la funcionalidad ni la durabilidad de la superficie vitrocerámica para cocinar.

Servicio al Cliente

Si necesita reparar el electrodoméstico, llame a nuestro departamento de Servicio al Cliente. Nuestro Centro de Servicio al Cliente principal (ver a continuación) también se complacerá en brindarle la información sobre un centro cercano a su domicilio.

Número E y número FD

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número E y el número FD de su electrodoméstico.
Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico y en el manual del electrodoméstico.

¿Preguntas? Comuníquese con nosotros. ¡Esperamos tener noticias suyas pronto!

866–44–SIEMENS
www.siemens–home.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Garantía

Las garantías otorgadas por BSH Home Appliances Corp. en esta Declaración de Garantía Limitada se aplican únicamente a las Placas Eléctricas de BSH (”Placa”) vendidas a usted, el primer comprador usuario, siempre que la Placa haya sido comprada para (1) su uso y no para la reventa y (2) en los Estados Unidos o Canadá y se encuentra en el país de compra. Según el uso en esta Declaración de Garantía Limitada, el término ”Fecha de Instalación” se refiere a la fecha más temprana entre la fecha que se instala la Placa o diez (10) días hábiles después de la fecha en que se vendió la Placa al primer comprador usuario. Las garantías incluidas por el presente se aplican únicamente al primer comprador usuario y no son transferibles.

Garantía limitada estándar

BSH garantiza que su Placa estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la Fecha de Instalación. Durante el período de garantía, BSH o su centro de servicio técnico autorizado repararán o reemplazarán, a su entera discreción, cualquier Placa que estuviera defectuosa en condiciones de uso normal sin cargo. Todas las piezas y los componentes removidos serán propiedad de BSH, a entera discreción de BSH. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes.

Garantía limitada extendida

Asimismo, BSH garantiza que los elementos eléctricos de calentamiento y los controles de la Placa y la vitrocerámica de la Placa estarán libres de defectos en los materiales por un período a partir del duodécimo (12º) mes desde la Fecha de Instalación que se extenderá hasta el sexagésimo (60º) mes desde la Fecha de Instalación (”período de garantía extendida”). Durante el período de garantía extendida, BSH reemplazará cualquier elemento eléctrico de calentamiento, control o vitrocerámica de la Placa que estuviera defectuoso en condiciones de uso normal sin cargo, pero excluirá cualquier costo de mano de obra (incluidos, entre otros, los cargos de mano de obra en que se incurra en la extracción y reinstalación de la Placa), transporte y/o envío en que se incurra en la ejecución de la presente garantía extendida. Todas las piezas reemplazadas cubiertas en virtud del presente párrafo se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía extendida, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes.

Otras condiciones de las garantías limitadas

Las garantías otorgadas en la presente Declaración de Garantía Limitada excluyen los defectos o daños resultantes de (1) el uso de la Placa en formas distintas del uso normal y habitual (el uso comercial de la Placa no se considera normal o habitual), (2) uso indebido, abuso, accidentes o negligencia, (3) operación, mantenimiento, instalación inadecuados o servicio técnico no autorizado, (4) ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo, (5) el incumplimiento de los códigos de electricidad y/o construcción estatales, locales, municipales y del condado, (6) derrames de alimentos o líquidos, y (7) fuerzas externas como inundaciones, incendios, caso fortuito u otras circunstancias ajenas al control de BSH. También se excluyen de esta garantía las rayas y daños en superficies externas y piezas expuestas de las Placas en las que se hayan alterado, modificado o eliminado los números de serie.

En la medida permitida por la ley, esta garantía establece sus recursos exclusivos con respecto a los productos cubiertos por ella, independientemente que la reclamación sea contractual o extracontractual (incluida la responsabilidad objetiva y la negligencia), o de cualquier otro modo. BSH no se responsabilizará por los daños indirectos o incidentales, pérdidas o gastos. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Notificación para los propietarios de California

Si su Placa requiere el servicio técnico de la garantía y no hay ningún centro de servicio técnico de BSH razonablemente cerca de su domicilio, notifíqueselo al revendedor de BSH a quien le compró la Placa. Si el revendedor de BSH no repara ni reemplaza las partes defectuosas, o reembolsa parcialmente el precio de la compra (si corresponde), puede solicitar la reparación de la Placa en cualquier taller o centro de reparación grande de electrodomésticos y se le reembolsarán todos los gastos razonables con la condición de que los costos sean justificados por escrito y el trabajo realizado esté cubierto por la presente garantía. BSH no reembolsará ningún costo de reparación en virtud del presente que supere el valor depreciado de la Placa.

SIEMENS

9000085846
170786

5551 McFadden Ave. Huntington Beach, CA 92649 • 866-44-SIEMENS (447-4363) •
www.siemens-home.com • © BSH Home Appliances Corporation